

辽宁省抚顺市食品安全企业标准备案  
2101 0024 S-2024 号  
标准备案日期 2024 年 2 月 16 日

Q/FJW

抚顺菌味鲜食品有限公司企业标准

Q/FJW 0002S-2024

代替 Q/FJW 0002S-2019

水煮蘑菇

2024-02-19 发布

2024-03-15 实施

抚顺菌味鲜食品有限公司 发布

## 前 言

本标准按照 GB/T 1.1-2020《标准化工作导则 第1部分：标准化文件的结构和起草规则》给出的规则编写。

本标准食品安全指标依据 GB 2762-2022《食品安全国家标准 食品中污染物限量》制定，其中镉污染物限量指标严于国家标准。其他指标根据产品实测值确定。

本标准代替 Q/FJW 0002S-2019《水煮蘑菇》。

本标准与 Q/FJW 0002S-2019《水煮蘑菇》主要差异：

- 修改标准前言；
- 修改标准范围；
- 核查并补充规范性引用文件；
- 修改了固形物含量指标；
- 修改了铅、镉、无机砷、甲基汞的指标。

本标准由抚顺菌味鲜食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：张鸿鹄。

本标准所代替历次版本发布情况为：

Q/FJW 0002S-2016；

Q/FJW 0002S-2019。

# 水煮蘑菇

## 1 范围

本标准规定了水煮蘑菇的要求、试验方法、检验规则、标志、包装、运输和贮存。

本标准适用于以盐渍蘑菇为主要原料，以食用盐为辅料（或不添加），添加食品添加剂柠檬酸、山梨酸钾、D-异抗坏血酸钠，经水预煮、脱盐、清洗、配料、真空包装、杀菌、冷却制成的非即食水煮蘑菇产品。

## 2 规范性引用文件

下列文件对于本文件的应用是必不可少的。凡是注日期的引用文件，仅所注日期的版本适用于本文件。凡是不注日期的引用文件，其最新版本（包括所有的修改单）适用于本文件。

- GB/T 191 包装储运图示标志
- GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范
- GB 1886.28 食品安全国家标准 食品添加剂 D-异抗坏血酸钠
- GB 1886.296 食品安全国家标准 食品添加剂 柠檬酸
- GB 1886.39 食品安全国家标准 食品添加剂 山梨酸钾
- GB 2760 食品安全国家标准 食品添加剂使用标准
- GB 2762 食品安全国家标准 食品中污染物限量
- GB 2763 食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量
- GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则
- GB 4806.7 食品安全国家标准 食品接触用塑料材料及制品
- GB 5009.11 食品安全国家标准 食品中总砷及无机砷的测定
- GB 5009.12 食品安全国家标准 食品中铅的测定
- GB 5009.15 食品安全国家标准 食品中镉的测定
- GB 5009.17 食品安全国家标准 食品中总汞及有机汞的测定
- GB 5009.44 食品安全国家标准 食品中氯化物的测定
- GB 5749 生活饮用水卫生标准
- GB 7096 食品安全国家标准 食用菌及其制品
- GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则
- GB 9683 复合食品包装袋卫生标准
- GB/T 10786 罐头食品的检验方法
- GB/T 5461 食用盐
- GB/T 6543 运输包装用单瓦楞纸箱和双瓦楞纸箱
- QB/T 4594 玻璃容器 食品罐头瓶
- JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则
- 国家市场监督管理总局令（2023）第70号《定量包装商品计量监督管理办法》
- 国家质量监督检验检疫总局令（2009）第123号《食品标识管理规定》

## 3 要求

### 3.1 原辅料要求

Q/FJW 0002S-2024

生产所用原、辅料必须符合国家食品安全标准和相关规定。

### 3.1 原辅料要求

3.1.1 盐渍蘑菇：应符合 GB 7096、GB 2762 和 GB 2763 的规定。

3.1.2 食用盐：应符合 GB/T 5461 的规定。

3.1.3 柠檬酸：应符合 GB 1886.296 的规定。

3.1.4 山梨酸钾：应符合 GB 1886.39 的规定。

3.1.5 D-异抗坏血酸钠：应符合 GB 1886.28 的规定。

3.1.6 生产用水：应符合 GB 5749 的规定。

### 3.2 感官要求

应符合表 1 的规定。

表 1 感官要求

项 目	要 求	检验方法
色 泽	具有蘑菇应有的色泽	在自然光下，打开包装，将产品倒入白瓷盘中，观察色泽，外观及杂质。用嗅觉检测气味、口尝其滋味。
滋味与气味	具有蘑菇固有的滋味与气味，无异味	
外 观	菌体形态完整、大小基本均匀一致	
杂 质	无肉眼可见外来杂质	

### 3.3 理化指标

应符合表 2 的规定。

表 2 理化指标

项 目	指 标	检验方法
食盐（以 Cl <sup>-</sup> 计）/（%）	≤ 2.5	GB 5009.44
固形物含量/（%）	25-60	GB/T 10786
无机砷 <sup>a</sup> （以 As 计）/（mg/kg）	≤ 0.5	GB 5009.11
铅（以 Pb 计）/（mg/kg）	≤ 0.3	GB 5009.12
甲基汞 <sup>b</sup> （以 Hg 计）/（mg/kg）	≤ 0.1	GB 5009.17
镉（以 Cd 计）/（mg/kg）	≤ 0.19	GB 5009.15
a 无机砷限量可先测定其总砷，当总砷含量不超过无机砷限量值时，可判定符合限量要求而不必测定无机砷；否则，需测定无机砷含量再作判定。		
b 甲基汞限量可先测定总汞，当总汞含量不超过甲基汞限量值时，可判定符合限量要求而不必测定甲基汞；否则，需测定甲基汞含量再作判定。		

### 3.4 食品添加剂：

3.4.1 食品添加剂质量应符合相应的标准和有关规定

3.4.2 食品添加剂的品种和使用量应符合 GB 2760 的规定。

### 3.5 其它污染物限量

应符合 GB 2762 的规定。

### 3.6 农药最大残留限量

应符合 GB 2763 的规定。

### 3.7 生产加工过程

应符合 GB 14881 的规定。

### 3.8 净含量偏差

应符合《定量包装商品计量监督管理办法》的规定。按 JJF 1070 规定方法测定。

## 4 检验规则

### 4.1 入库检查

生产用原辅料、包装材料在入库前应经质检部门按规定进行检查验收，合格后方可入库。

### 4.2 组批与抽样

同一批投料、同一班次生产的同一生产日期、同一规格的产品为一批。每批产品中随机抽取样品，平均分成两份，1份检验，1份备查。样品数量满足检验要求。

### 4.3 出厂检验

4.3.1 产品出厂前，应经生产厂的质量检验部门按本标准规定逐批进行检验，检验合格，并签发质量合格证的产品方可出厂。

4.3.2 出厂检验项目为感官要求、净含量、固形物、食盐。

### 4.4 型式检验

4.4.1 型式检验项目为本标准要求中规定的全部项目。

4.4.2 正常生产时，型式检验每半年进行一次，有下列情况之一时，亦应进行型式检验：

- a) 产品定型投产时；
- b) 停产 6 个月以上恢复生产时；
- c) 原辅料产地、供应商发生改变或更新主要生产设备时；
- d) 出厂检验结果与上次型式检验结果差异较大时；
- e) 供需双方对产品质量有争议，请第三方进行仲裁时；
- f) 国家食品安全监督管理部门提出要求时。

### 4.5 判定规则

产品经检验全部指标符合本标准要求时，判定为合格品。若有不合格项时，可在同批产品中加倍取样对不合格项进行复检，以复检结果为准。

## 5 标志、标签、包装、运输和贮存

### 5.1 标志

产品标签应符合 GB 7718、GB 28050 和《食品标识管理规定》的规定。产品包装储运图示标志应符合 GB/T 191 规定。

### 5.2 包装

产品内包装采用聚乙烯材质、聚酯瓶包装的，应符合 GB4806.7 的规定；采用复合食品包装袋包装，应符合 GB 9683 的规定；采用玻璃瓶包装应符合 QB/T 4594 的规定。

外包装材料应符合 GB/T 6543 的规定。其它包装材料应符合相应的标准的规定。

### 5.3 运输

运输工具应清洁、卫生，运输中不得与有毒、有害、有异味、有污染物品混运，并有防日晒、雨淋

Q/FJW 0002S-2024

设施，防压、防摔。

#### 5.4 贮存

产品应存放在阴凉、清洁、干燥、通风良好的库房内，与地面和墙壁保持一定距离，不得与有毒、有害、有异味的物品一起存放。底层产品应有垫板，离地不少于 10 cm，离墙不少于 20 cm。

在符合本标准规定条件下，自生产之日起，保质期为12个月。

---